附件4

食品安全监督抽检部分不合格项目的小知识

1. **二氧化硫残留量**

二氧化硫以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂对食品有

漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。二氧化硫溶于水生成亚硫酸，亚硫酸对胃肠道有刺激作用,还会破坏食品中维生素B1,影响人体对钙的吸收。

**二、大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群超标的原因，可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

**三、毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸三重作用的有机磷杀虫剂，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。